O Espetáculo das Tartarugas (Onety Souza)

As tartarugas de água doce - animais característicos da região amazônica - assumem notável presença na vida social ribeirinha, embora, hoje rareiem, em virtude da devastação praticada pelo homem.

"A tartaruga-do-amazonas é o maior dos quelônios entre jabutis, tracajás, mussuãs e aperemas. Tem carapaça oval, achatada e lisa e quando adulta, atinge o comprimento aproximado de 1 metro. Os animais são encontrados em todo o rio Amazonas, fornecem carne nutritiva e abundante, de paladar singular e apreciado pelos habitantes ribeirinhos. Foram, por muito tempo, um dos principais alimentos da dieta regional, gradativamente substituído por outras proteínas e pela introdução de novos produtos. Eram muitos os usos dados especialmente à manteiga ou ao óleo da tartaruga,. gorduras utilizadas na alimentação, na iluminação, nos cuidados dos cabelos e do corpo. A manteiga das tartarugas amazônicas foi um dos importantes produtos da pauta de exportações do Amazonas e do Pará antes da hegemonia que a borracha assumiu no final do século XIX.

As milhares de tartarugas que habitam os rios amazônicos proporcionam aos naturalistas viajantes, que percorreram a região no século XIX, cenas memoráveis, em que se conjugaram não só a profusão dos animais, os interesses dos ribeirinhos, bem como os das autoridades locais. E assim que nos relatos de viagem produzidos por aqueles observadores da região é ponto comum a descrição do fenômeno da desova.

Nos meses de setembro a novembro, quando baixam as águas do rio Amazonas e vastas praias de fina areia, muito branca, formam-se ao longo dos cursos d'água e nas ilhas fluviais, as tartarugas grandes escolhem o local da desova. Tem início o que Spix e Martius, em sua viagem pelo Amazonas, na década de 1820, denominaram de "espetáculo das tartarugas":

"Depois de escolhida a praia para a postura dos ovos, à noite em geral com o luar (as tartarugas), vem então do rio afluindo, um bando após o outro. As fêmeas caminham no centro, os machos, menores e muito menos numerosos, seguem nos lados, em proteção. Um confuso fervedouro desses animais escurece então até ao longe o areal claro, e tão apressadas correm de um lado para o outro em desordem querendo tomar a dianteira, chocando-se os cascos duros, que disso resulta um barulho que se ouve a grande distância (...) Com incrível rapidez, a praia é toda revolvida, e o pó escurece o horizonte" ├ .

Na praia as tartarugas cavam o buraco onde farão a desova. Ali se aprumam e põem os ovos. Depois, cobrem cuidadosamente o local e para disfarçar socam e alisam a areia. A

desova dura desde o crepúsculo até a madrugada, quando as tartarugas partem de volta ao rio.

Caso os ovos não sejam retirados pelos homens, de cada cova, em pouco mais de 20 dias, sairão centenas de tartaruguinhas. Os pequenos animais, logo que quebram a casca correm a água. Quando novos, têm o casco muito mole, e são poucos os que conseguem sobreviver, pois se deparam com inúmeros predadores. Assim, apenas a minoria das tartaruguinhas, alcança a idade adulta. como enfatizou Alfred Wallace, naturalista inglês, que observou a natureza amazônica por dois anos, (entre 1848 e 1852) e registrou com precisão, os obstáculos à sobrevivência das tartaruguinhas.

"Logo que (...) quebram a casca e rumam para a água, inúmeros inimigos já se encontram esperando por elas. Os jacarés abrem suas bocarras e engolem-nas às centenas. As onças vêm da floresta e fazem um verdadeiro banquete, ao qual também comparecem as águias, os gaviões e as grandes cegonhas da mata. As que conseguirem escapar e mergulhar no rio, ainda têm de enfrentar o ataque dos peixes vorazes que também estão a sua espera."

O "espetáculo das tartarugas" não se esgota aí, é a expressão utilizada pelos observadores estrangeiros, encerra uma outra dimensão da vida social articulada à desova das tartarugas. Uma verdadeira efervescência da vida social compõe o espetáculo, pois intenso o envolvimento do conjunto dos moradores nas atividades de coleta de ovos, preparo da manteiga e captura de tartarugas.

Assim, nas praias onde é feita a desova, os vestígios da atividade dos animais e os sinais de que por baixo da areia existem ovos só são perceptíveis ao olhar experiente, ou seja, à grande maioria da população, que atenta a correr para as praias. Algumas das praias chegavam a ter uma camada contínua de ovos por toda a sua extensão.

Os documentos do século XIX indicam que, na vazante do rio, os moradores abandonavam as vilas, povoados e sítios e iam para as grandes praias, fazer a viração das tartarugas, a coleta dos ovos e a confecção de manteiga e óleo. Reuniam-se na praia centenas de homens cujas atividades eram reguladas pelas ações dos fiscais designados pela autoridade governamental. Os capitães de praia exerciam um papel importante na organização e controle da coleta dos ovos e, é certo, na cobrança dos impostos advindos da atividade que reunia, anualmente, na vazante, a grande maioria da população. Naquelas ocasiões também afluíam às praias os negociantes de Belém e os mercadores da antiga Barra, hoje Manaus.

Depois que as tartarugas deixavam a praia, os homens vinham e retiravam os ovos da cova. Em seguida, passavam à fabricação da manteiga, de modo que os ovos eram quebrados e esmagados em vasilhames muito grandes ou em canoas com água. Depois, eram deixados ao sol até que o óleo subisse para a superfície, sendo então retirado e fervido. Finalizado o preparo, o óleo era guardado para fins culinários ou de iluminação, a manteiga, acondicionada em potes de barro era, em sua maior parte, exportada.

Esta era a prática comum na ocasião em que Spix e Martius estiveram no Amazonas e foram convidados pelas autoridade locais para assistir, com pompa e circunstância, ao "espetáculo das tartarugas ". Como cuidadosos observadores da vida amazônica, legaram minucioso registro visual que reforça o entendimento da importância social das

atividades ligado à desova e o seu caráter espetacular. A imagem aqui reproduzida documenta a questão.

Um pavilhão para as tartarugas

Quando o Mercado Público Municipal de Manaus foi construído, uma área entre o mercado do peixe e o mercado das carnes foi designada de Pavilhão das Tartarugas. Denominadas por Martius de "gado do rio", a carne de tartaruga era um dos ingredientes principais de muitos banquetes.

Antes do final do século XIX um assunto comum, relatado pelas autoridades em mensagens anuais enviadas ao Imperador é a dificuldade de abastecimento da cidade de Manaus. Carnes, especialmente as chamadas carnes verdes eram um artigo raro. O abastecimento de carnes dependiam da vinda de gado das Fazendas Nacionais, situadas nas margens do Rio Branco.

A medida que a população de Manaus cresce e novos moradores, portadores de outros hábitos alimentares chegam à cidade, crescia a necessidade de abastecimento de carne de boi, o que expressava também a incorporação de um padrão alimentar mais universal em detrimento dos paladares regionais, como seria a franca incorporação da carne de tartaruga à dieta. Acrescente-se a este ponto mais insuficiente vi se fazendo o abastecimento citadino tanto em quantidade quanto em qualidade. O consumo de carne animal, de gado especialmente, é um hábito relativamente recente nas sociedades ocidentais e a imposição se fez muito lentamente entre as diferentes sociedades, tanto porque as pessoas não tinham este hábito de consumo quanto porquê não havia muitos rebanhos bovinos. No caso do amazonas este último aspecto era o mais pertinente

Como iniciativa do consumo predatório desenfreado deste animal, antes descrito como o "gado do Amazonas", perde sua posição privilegiada, ou melhor de destaque, como a que assumia junto ao mercado público de Manaus, desde sua inauguração. Deste significado referido ao consumo alimentar é fato de que na planta original do Mercado havia o chamado Pavilhão das Tartarugas. A medida que a carne bovina foi sendo mais sistematicamente incluida na dieta alimentar amazonense, especialmente no contexto urbano, reduziu-se a importância que tinha a carne de tartaruga, muito embora fosse possível adquiri-la no mercado público de Manaus até meados dos anos 60.

Pela preservação da espécie: de alimento cotidiano a prato sofisticado
Atualmente a tartaruga deixou de ser um prato popular ainda que apreciado. Já não se fazem as gorduras e o consumo de uma tartaruga e há proibições no sentido de utilizar os ovos. Especialmente entre os pessoas que moram em Manaus é motivo de jantares e almoços ritualizados, onde se confundem as datas comemorativas e o prazer de desgustar os variados pratos elaborados com a carne que já ocupou a posição de Gado do Amazonas, tal a amplitude de seu consumo e disponibilidade.

O espetáculo das tartarugas, como descrito pelos naturalistas, pareceu-lhes também, um espetáculo de depredação. O fato não passava desapercebido as autoridades governamentais, como se lê nos relatórios de Presidentes da Província do Amazonas, durante a segunda metade do século XIX. Wallace registrou que havia praias que proporcionavam uma produção anual de 2000 potes de gordura. Conforme seus cálculos, comportava cada pote, 5 galões (22,7 litros) e o óleo neles contido exigia cerca

de 2500 ovos para ser produzido. Tinha-se, portanto, em uma única localidade o total de 5 milhões de ovos destruídos.

Atualmente as tartarugas fluviais estão incluidas no grupo dos animais ameaçados de extinção, portaria do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente, IBAMA, de modo que está proibida sua caça e coleta. A regulamentação é de 1977, quando as tartarugas, embora com notável presença na dieta e no conjunto das atividades dos ribeirinhos, já eram bem menos numerosas, provavelmente menos barulhentas em seu espetáculo anual de desova.

É certo que mesmo para moradores do interior, a atividade da coleta dos ovos e a caça de tartarugas permanecem como uma importante atividade no calendário de atividades anuais. Para um morador do Rio Ituxi, afluente do Purus, até os anos em que ali viveu, por volta de 1950, grande parte do que foi registrado pelos naturalistas do século XIX é verdadeiro. A tartaruga permaneceu fazendo ás vezes do "gado do rio", pois no interior, naquela época, tanto o leite era coisa rara, quanto a carne de vaca, e a tartaruga era o principal manjar. O óleo, utilizado no passado para iluminação, caiu, no entanto, em desuso sendo sua manteiga utilizada com fins culinários e como cosmético.

Não era raro, a existência no interior, de cercados féitos de madeira, dentro d,água, onde as tartarugas permaneciam presas e protegidas de outros animais. Eram criados até que chegasse a ocasião de serem consumidas e muitas vezes, alguns dos animais eram vendidos aos regatões. Assim, Chegavam, finalmente, a abastecer o mercado urbano, especialmente de Manaus.

Fontes:

1. Cascudo, Câmara - *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Editora Itatiaia, Belo Horizonte, 1998.

2.Wallace, Alfred, - *Viagem pelos rios Amazonas e Negro*, Edusp/Editora Itatiaia, Belo Horizonte, 1979.

3. Spix, J B. Von. e Martius, C.P.F. Von - *Viana pelo Brasil (1871- 1820)*, São Paulo, Melhoramentos 1948.

4. Tocantins, Leandro - *O Rio Comanda a Vida*, José Olympio. Rio de Janeiro, - Manaus., 1983

(*) Ana Maria Daou é Antropóloga e Professora de Graduação e Pós-Graduação do Departamento de Geografia da UFRJ.

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Comunicado

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas e da região Norte. O uso deste documento é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais – Lei n. 9.610/98.

Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõe a rede de Bibliotecas Públicas do Estado do Amazonas.

Contato

E-mail : acervodigitalsec@gmail.com

Av. Sete de Setembro, 1546 - Centro
69005.141 Manaus - Amazonas - Brasil
Tel.: 55 (92) 3131-2450
www.cultura.am.gov.br

Secretaria de
Cultura